## LES EXORCISTES ∞

Nous combattons tous les cas de possession par des horlas.
Face à une communauté, nous faisons profil bas car on nous considère comme des hérétiques.
Face à un individu, nous pratiquons l'exorcisme de gré ou de force.
Des exorcistes proposent une lutte douce contre la possession tandis que d'autres pensent qu'il faut éliminer les possédés les plus dangereux.

## JE SUIS CHAMAGNE ∞

Je réponds aux questions et aux douleurs de la communauté en me laissant posséder par les horlas ou en faisant parler les horlas qui possèdent les autres.
Je veux aider **Mentore** à vivre en harmonie avec un horla qui le possède et je veux convaincre ……………… que mes méthodes représentent un moindre mal.

## Destin : FORÊT 🍃

Je veux réconcilier les hommes et la forêt.

……………. me mettra en garde contre ses dangers et **Doina** m'écoutera, à ses risques et périls.

Autres liens :

+ Je révélerai à **Doina** des choses qu'elle n'aurait pas voulu savoir.
+ Je propose régulièrement à **Cabriole** de l'aider à oublier le mal qu'il a fait à Racasse, pour enfin trouver la paix.
+
+

## (👤👤) SIRÈNE 🍃

Une mystérieuse complainte venue des bois exerce une attirance sur toi. Pars en expédition avec une personne vers l'origine de ce son. L'une d'entre vous ne reviendra jamais.

## (👤👤) PISTAGE 🍃

Suis une piste avec une personne.

## (👤👤+) CHANT DU PARTAGE 🪶

Chantes en public, et prends sur toi les émotions de ton auditoire.

Que Dieu vous garde en joie, vous tous,
Que rien ne vous consterne,
Souvenez-vous du Christ Sauveur
qui fut né le jour de Noël
Pour sauver du pouvoir Satan
Nos âmes égarées.

Refrain
Ô, nouvelles de réconfort, de joie,
Le réconfort et la joie,
Ô, nouvelles de réconfort et de joie.

À Bethléem, en Israël,
Cet Enfant béni naquit
Et reposait dans une mangeoire
Ce matin béni ;
Celui dont la mère Marie
Ne méprisa rien.

(Refrain)

De Dieu, notre Père céleste,
Un ange béni vint ;
Et à certains bergers
En apporta la nouvelle ;
Comment à Bethléem était né
Le vrai Fils de Dieu.

(Refrain)

"N'ayez pas peur, dit l'ange,
Que rien ne vous effraie,
Un Sauveur est né ce jour
D'une Vierge pure et radieuse,
Pour libérer ceux qui croient en Lui
De la puissance de Satan."

(Refrain)

Les bergers, à cette nouvelle,
Se réjouirent fort en leur esprit,
Et laissèrent leurs troupeaux broutant
Dans la tempête, l'orage et le vent,
Et partirent aussitôt pour Bethléem
Pour trouver le fils de Dieu.

(Refrain)

Et quand ils arrivèrent à Bethléem,
Où notre cher Sauveur reposait,
Ils le trouvèrent dans une crèche
Où les bœufs mangeaient du foin ;
Sa mère Marie à genoux
Le Seigneur priait.

(Refrain)

Chantez maintenant des louanges au Seigneur,
Vous tous en ce lieu,
Et avec amour et fraternité,
Donnez-vous l'accolade ;
Ce saint moment présent
Supplante tous les autres.

C'était l'hiver

Elle disait "j'ai déjà trop marché"
Mon cœur est déjà trop lourd de secrets
Trop lourd de peines
Elle disait "je ne continue plus"
Ce qui m'attend, je l'ai déjà vécu
C'est plus la peine

Elle disait que vivre était cruel
Elle ne croyait plus au soleil ni au silence des églises
Même mes sourires lui faisaient peur
C'était l'hiver dans le fond de son cœur

Elle disait que vivre était cruel
Elle ne croyait plus au soleil ni aux silences des églises
Et même mes sourires lui faisaient peur
C'était l'hiver dans le fond de son cœur

Mais le vent n'a jamais été plus froid
La pluie plus violente que ce soir-là
Le soir de ses vingt ans
Le soir où elle a éteint le feu
Derrière la façade de ses yeux
Dans un éclair blanc

Elle a sûrement rejoint le ciel
Elle brille à côté du soleil
Comme les nouvelles églises
Mais si depuis ce soir-là je pleure
C'est qu'il fait froid dans le fond de mon cœur

Elle a sûrement rejoint le ciel
Elle brille à côté du soleil
Comme les nouvelles églises
Mais si depuis ce soir-là je pleure
C'est qu'il fait froid dans le fond de mon cœur

Je ne sais pas pourquoi j'allais danser
A Saint-Jean, au musette,
Mais quand un gars m'a pris un baiser,
J'ai frisonné, j'étais chippée.

Refrain :
Comment ne pas perdre la tête,
Serrée par des bras audacieux
Car l'on croit toujours aux doux mots d'amour
Quand ils sont dits avec les yeux.
Moi, qui l'aimais tant,
Je le trouvais le plus beau de Saint-Jean,
Je restais grisée sans volonté sous ses baisers.

Sans plus réfléchir, je lui donnais
Le meilleur de mon être,
Beau parleur, chaque fois qu'il mentait,
Je le savais, mais, je l'aimais.

Refrain

Mais hélas, à Saint-Jean comme ailleurs,
Un serment n'est qu'un leurre,
J'étais folle de croire au bonheur,
Et de vouloir garder son coeur.

Refrain :
Comment ne pas perdre la tête,
Serrée par des bras audacieux,
Car l'on croit toujours aux doux mots d'amour
Quand ils ont dits avec les yeux.
Moi, qui l'aimais tant,
Mon bel amour, mon amant de Saint-Jean,
Il ne m'aime plus, c'est du passé, n'en parlons plus.

| Catégorie | Objet |
|---|---|
| | lampe de poche |
| | écorce avec oiseau |
| | sac de feuilles |
| | cire d’oreille |
| | ciseaux |
| | ficelle blanche |
| | ficelle noire |
| | Tupperwares |
| | Faitout |
| | Thermomix |
| | Carnet de chèque |
| | sac de couchage |
| | matelas |
| | Grosses chaussures |
| | Bougies |
| | Boite d’allumettes |
| | Casse-noix |
| | Ecrase-ail |
| | Moules à cake |
| | Pinceau |
| | capsule de lave vaisselle |
| | produit vaisselle |

**Chili de lentilles vertes, champignons, potimarron et paprika fumé**

**Ingrédients** ( multiplier par 4 ! )

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

2 oignons, hachés

2 gousses d'ail, hachées

300g de potimarron, rôti

150-200g champignons, tranchés

1 cuillère à café de paprika fumé, plus pour le potimarron

1 cuillère à café de cumin moulu, plus pour le potimarron

¼ c de piment en poudre

Pincée de cannelle

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

175g de lentilles vertes

1 boîte de tomates concassées

600ml de bouillon de légumes

1 boîte de haricots rouges, égouttés

2 cuillères à soupe de coriandre ou de persil frais haché

**Recette**

Préchauffer le four 180C

Commencez par la torréfaction du potimarron. Peler et épépiner le potimarron. Couper en tranches. Déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.

Ajouter un peu d'huile d'olive et 1 cuillère à café de cumin moulu et du paprika fumé, (si vous voulez) mélanger bien. Cuire pendant environ 20 minutes jusqu'à tendreté.

Mettez l'huile de tournesol dans une grande casserole et faire cuire doucement les oignons. Ajouter l'ail et les épices et poursuivre la cuisson pendant quelques minutes.

Ajouter les champignons et les lentilles et bien mélanger.

Ajouter la purée de tomate, les tomates et le bouillon et faire cuire pendant environ 20 minutes. Ajouter les haricots. Poursuivre la cuisson pendant 25 minutes supplémentaires jusqu'à ce que les lentilles soient cuites et le chili est une belle consistance épaisse. Ajouter plus de bouillon si nécessaire.

Vérifier l'assaisonnement et ajouter la coriandre fraîche. Incorporer le potimarron et servir ou servir le potimarron séparément.

Ptit dej

# Brioche aux écorces d'orange et pépites de chocolat



*Pour 1 brioche moyenne* (x4)

**250 g de farine de blé T55**
**30 g de sucre de canne blond**
**½ c. à c. de sel**
**125 ml de lait de soja + pour dorer**
**½ sachet de levure de boulanger déshydratée**
**40 g d'huile végétale neutre**
**3 c. à s. de pépites de chocolat noir**
**2 c. à s. d'écorces d'orange confites** (et autant de raisins secs)

Dans un grand saladier, mélanger la farine avec le sucre et le sel. Mélanger le lait de soja tiédi avec la levure et laisser reposer quelques minutes. Verser ensuite sur la farine et mélanger à la cuillère. Ajouter l'huile, mélanger et pétrir pendant 5 à 10 minutes à la main, en repliant vigoureusement la pâte sur elle-même. Le but est d'incorporer de l'air à la pâte. Cette dernière doit être souple et lisse, sans coller. Laisser lever pendant 1 heure dans un saladier couvert d'un torchon propre, idéalement à 25 °C. Pétrir à nouveau 1 minute, puis ajouter les pépites de chocolat et les écorces d'orange. + raisins secs

Pétrir à nouveau pour bien les répartir. Donner à la pâte la forme souhaitée : pour une brioche classique, former des boules de taille moyenne et les déposer côte à côte dans un moule à cake ou à manqué. Laisser lever pendant 2 heures dans le four éteint et fermé. Badigeonner de lait de soja au pinceau et cuire environ 30 minutes à 180 °C (th. 6). Conserver dans un torchon et consommer rapidement (la brioche rassit assez vite).

# Gâteau au yaourt



*Pour 6 personnes* multiplier les quantités par 5

**2 pots de 125 g de yaourt de soja**
170 g **de sucre de canne blond**
**3 c. à c. de poudre à lever**
**¼ de c. à c. de vanille moulue**
40 g **d'huile d'olive**
160 g **de farine de blé T55**
**Margarine ou huile pour le moule**

Dans un saladier, battre au fouet le yaourt avec le sucre. Incorporer la poudre à lever et la vanille. Ajouter l'huile et bien fouetter. Le mélange doit être légèrement mousseux. Incorporer la farine petit à petit. Graisser un moule à manqué avec un peu de margarine ou d'huile et y verser la pâte. Cuire 30 minutes à 180 °C (th. 6). Laisser refroidir avant de démouler.

# Soupe soyeuse de lentilles

*Pour 4 à 6 personnes* multiplier les quantités par 4

Cette soupe copieuse constitue un repas en soi et convient parfaitement pour remonter le moral des troupes. Atout non négligeable : les enfants en raffolent et vous pouvez y mettre tous les légumes du jardin à leur insu !

**1 c. à s. d'huile d'olive**
**1 oignon, grossièrement haché**
**1 poivron rouge ou vert, épépiné et grossièrement haché**
**1 carotte, pelée et coupée en gros dés**
**1 courgette, coupée en gros dés**
**1 gousse d'ail écrasée**
**1 c. à c. de cumin en poudre**
**1 c. à c. de coriandre en poudre**
**200 g de lentilles rouges, lavées**
**1 l de bouillon de légumes**
**400 g de tomates en conserve**
**2 c. à c. de concentré de tomates**
**1 feuille de laurier**
**Sel et poivre noir, fraîchement moulu**
**Persil frais ou coriandre fraîche, finement ciselés**

Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile à feu doux, puis mettez-y l'oignon à revenir 5 à 7 min. Dès qu'il est tendre, ajoutez le poivron, la carotte et la courgette, et laissez cuire 3 min. Ajoutez l'ail, le cumin et la coriandre. Poursuivez la cuisson 1 min, sans cesser de remuer. Incorporez alors tous les autres ingrédients de la soupe : les lentilles, le bouillon, les tomates et leur jus, le concentré de tomates et le laurier. Portez l'ensemble à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter à couvert 30 min. ; lentilles et légumes doivent être très tendres.

Retirez le laurier, puis mixez la soupe au robot électrique ou au mixeur plongeur. Vous obtiendrez un ensemble relativement épais, qu'il vous faudra allonger avec du bouillon si vous préférez qu'il soit plus liquide. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement, si nécessaire. Parsemez de persil ou de coriandre avant de servir.